

Menu

Du 29 septembre au 3 octobre 2025

LE JOUR DU 

LUNDI 29/09	MARDI 30/09	MERCREDI 01/10	JEUDI 02/10	VENDREDI 03/10
Salade de pâtes tricolores (poivrons, olives)  Salade de blé aux petits légumes 	Tomate et œuf dur  	Salade verte 	Cake Savoyard (jambon, emmental)  Cake aux olives	Taboulé  
Emincé de bœuf sauce brune  	Boulghour Canarie  (poivrons, pois chiches) 	Cassoulet brésilien S/Porc  (riz, sauce tomate haricots rouges, saucisse de volaille)  	Filet de Hoki sauce bonne femme  	Sauté de dinde crème origan  
Carotte braisées  			Brunoise de légumes  	Courgette sauce tomate  
Petit suisse nature	Brebiscreme	Fleur des Sources	Edam	Fromage frais au sel de Guérande
Banane* 	Flan à la vanille	Yaourt aromatisé	Poire* 	Kasutera (gâteau au miel)  



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine
contrôlée

* sous réserve de disponibilité des produits



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

Scuilles
Hautes Rivières / S'manges
Fébing
givre



Menu

Du 6 au 10 octobre 2025

LE JOUR DU 

LUNDI 06/10	MARDI 07/10	MERCREDI 08/10	JEUDI 09/10	VENDREDI 10/10
Salade boulgour orange 	Chou blanc vgte miel 	Salade farandole (riz, maïs radis) 	Salade césar 	Feuilleté au jambon 
Bouchée de blé panée au curry 	Jambonneau cornichon (jambon de dinde cornichons) 	Emincé de bœuf sauce madère 	Wings de poulet barbecue 	Colin d'Alaska beurre fondu 
Chou-fleur braisés 	Pomme de terre rissolée 	Duo de haricots verts et beurre 	Coude 	Fricassé carotte et pomme de terre 
Yaourt nature	Carré fromager	Bûche de chèvre	Cantal 	Rondelé
Pomme*  	Entremet pistache 	Salade de fruits* 	Crème brûlée	Fromage blanc vanille 



Production locale
Viande racée
Spécialité du chef



Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

* sous réserve de disponibilité des produits

Sauces
Hautes Rivières / Flong
Strimenges
gironne



Menu

Du 13 au 17 octobre 2025

Journée Ile de France

LE JOUR DU

LUNDI 13/10	MARDI 14/10	MERCREDI 15/10	JEUDI 16/10	VENDREDI 17/10
Avocat* Chou rouge râpé	Salade de Blé citron Coriandre	Carottes râpées	Crème soubise (oignons)	Salade de boulgour feta
Emincé de porc sauce printanière Emincé de dinde*	Daube de bœuf Antiboise mate, poivron, carottes, olives	Colin sauce Bercy	Bouchée à la reine (à la viande de veau)	Omelette sauce rougail
Nouilles	Brocolis à la crème	Riz créole	Salade verte	Ratatouille
Comté	Fromage blanc	Mimolette	Coulommiers	Fondu président
Purée pomme fleur d'oranger	Raisin*	Crème à la vanille	Paris brest	Banane*

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Plat végétarien

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée

* sous réserve de disponibilité des produits